



ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

旗艦店となる日本2号店を六本木・けやき坂に4月27日(金)オープン



ショコラ、この言葉を聞けば誰もが甘く官能的な思いを抱き、その美味しさは私たちを幸せで包み込みます。その圧倒的な魅力を言葉にすることはできません。想像と創造が広がるショコラの世界。しかしその扉は、ショコラという素材の奥深さを知るショコラティエだけに開かれます。ショコラは緻密で丹念な仕事の結晶。その秘宝にたどり着くには高い技術と厳密さ、優れた技量が必要です。この魅惑の世界に、皆さんをご案内しましょう。

アラン・デュカス

アラン・デュカスが30年以上もの間温めてきた夢、それはすべてを自分たちで作る、カカオ豆から始まるショコラの物語を語ること。その夢は2013年パリ、バステューク地区に誕生した「ル・ショコラ・アラン・デュカス」のショコラ工房で実現しました。

アートディレクションとフレーバーの決定はアラン・デュカス。ショコラティエとして創意工夫を凝らし、巧みにその技量を発揮するのがニコラ・ベルジェです。ガラス張りの工房では、カカオ豆の粉碎からボンボン・ショコラができるまで、すべての工程をショコラティエが一つ一つ丁寧に手作りで行っています。“良質な素材を厳選し、その素材本来の味わいと香りを十分に表現する”というアラン・デュカスの一貫した料理哲学のもと、産地ごとに異なるカカオ豆の個性際立つ味わいを探求し、手間と時間を惜しまず仕立てる「ル・ショコラ・アラン・デュカス」のショコラは、職人の技が一つの芸術であることを証明しています。

かねてより日本に対し深い情熱と愛着を感じていたアラン・デュカスが「ル・ショコラ・アラン・デュカス」を外国に初めて出す地を日本に決めたのは、至極当然のことでした。

「ページュ アラン・デュカス 東京」にてシェフ・パティシエを務め、パリの工房で研鑽を積んだジュリアン・キンツラーをエグゼクティブシェフ・ショコラティエに迎え、2018年3月、日本橋にショコラ工房をオープン。ショコラ作りの秘密や仕組みをご覧いただくことを通じて、ショコラの持つ感覚的そして官能的世界を再発見していただくことを願い、工房はガラス張りとなっています。

ブティックの他、オリジナルデザートをご堪能いただける世界初の「ル・サロン」を併設しています。タブレット、ボンボン・ショコラ、伝統菓子にインスパイアされたクリエイション、さらに日本限定の焼き菓子、「ル・サロン」のデザートまで、製品はすべてパリ工房で丹念に作られたクーベルチュールを使用し、この東京工房でショコラティエが手作りしています。



日本旗艦店となる六本木店は、東京工房同様に機能美を追求したオーセンティックなデザインコンセプトで、アンティークに関心の深いアラン・デュカス自らが選んだ椅子やライトも置かれています。

また、ブティックの上層階に併設した「ル・サロン」では、お客様の目の前で仕上げるオリジナルデザートをご堪能いただけます。

東京工房ならびに六本木の「ル・サロン」では「ル・ショコラ・アラン・デュカス」のショコラを使用したオリジナルデザートをご提供いたします。アラン・デュカスの料理哲学に基づき、ショコラ本来の味わいや芳醇な香りを活かし、さまざまな食感や温度の組み合わせで表現したジュリアン・キンツラーによるレシピは、砂糖と脂肪分を極力控え、レストランのシェフ・パティシエとしての経験が活かされた軽い仕上がりが特徴です。

店舗概要

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房

住所	東京都中央区日本橋本1-1-1	オープン日	2018年3月26日(月)
営業時間	11:00~20:00 (L.O. 19:30)	業態	ショコラの製造・販売と飲食営業
電話	03-3516-3511	座席数	30席

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木

住所	東京都港区六本木 6-12-2 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り	オープン日	2018年4月27日(金)
営業時間	11:00~21:00 (L.O. 20:30)	業態	ショコラの販売と飲食営業
電話	03-5775-1185	座席数	24席

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

ル・ショコラ・アラン・デュカス PR事務局 (株式会社TANK内)

TEL 03-4330-4469 FAX 03-5469-0680

高本 070-3547-6321 / takamoto@tankpr.jp 冨崎(とみさき) 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp